LINE BIOTECH®
NATURELLEMENT DIFFÉRENT

FICHE TECHNIQUE

LB OPALINE

Levure spécifique pour vins blancs et rosés révélant le potentiel aromatique des raisins.
Souche *Saccharomyces cerevisiæ var. cerevisiæ* sélectionnée pour ses capacités fermentaires et sa production de glycérol.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

La souche LB OPALINE est utilisée pour la vinification des vins blancs, rosés et rouges.
Elle permet d'obtenir des vins fins.
Le caractère killer de cette souche favorise son implantation et permet un départ en fermentation rapide.
LB OPALINE assure des fermentations régulières et complètes.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET TECHNIQUES

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*

- Faible production d'acidité volatile
- Résistance à l'alcool élevée > 15 % vol.
- Facteur Killer actif (Implantation de la souche facilitée)
- Résistance au SO2
- Production de SO2 : très faible
- Très faible formation d'écume

LB OPALINE

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose de 20 g/hl
Mode d'emploi : suivant le protocole indiqué sur l'emballage.
Points sensibles : Respecter les températures et les durées de réhydratation
Eviter les chocs thermiques
Employer séparément d'autres produits œnologiques

CONDITIONNEMENT

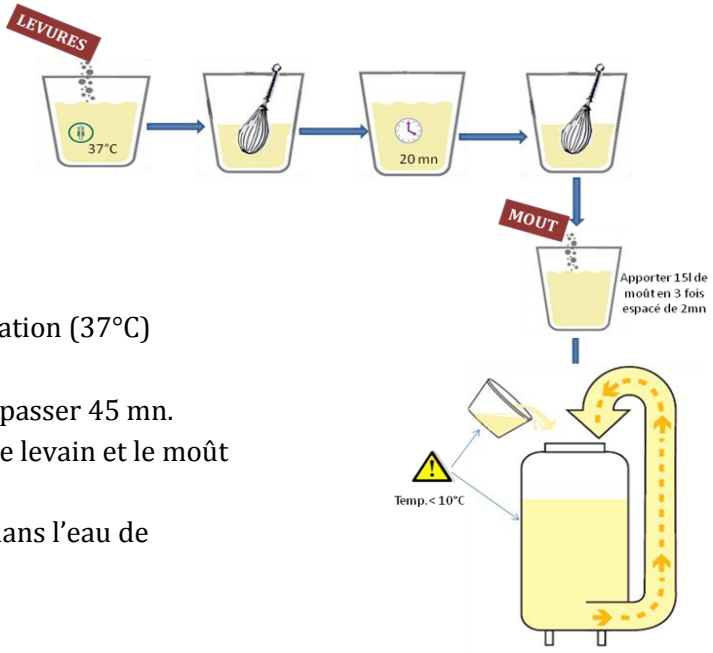
Sachet sous vide de 500 g – carton de 20 x 500 g
DLUO : 4 ans

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos (sous vide), dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur.
Respecter la DLUO.
Ne pas conserver ou utiliser un paquet entamé.

MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTION

- **Dose** : 20 g/hl
- **Substrat** : eau sucrée
- **Volume** : 10 fois le volume soit 100g dans 1 litre
- **Mise en œuvre** :



- Attention à la température de l'eau de réhydratation (37°C)
- Mélanger délicatement
- Le temps de réhydratation totale ne doit pas dépasser 45 mn.
- Attention à la différence de température entre le levain et le moût qui ne doit pas être supérieur à 10°C.
- En condition difficile l'ajout de ACTIPROTECT dans l'eau de réhydratation peut être nécessaire